

## THE RUSSIAN GERMANS: ADAPTATION, INTEGRATION, ASSIMILATION?

DOI 10.15826/qr.2021.3.610



УДК 338.45(470.23-25)+664.6(430)+331(430:470.23-25)+94(470.23-25)"18"

### ПРАКТИКИ РЕШЕНИЯ ЦЕХОВЫХ КОНФЛИКТОВ И ПОВСЕДНЕВНОСТЬ НЕМЕЦКИХ БУЛОЧНИКОВ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XIX ВЕКА\*

Андрей Келлер

Уральский федеральный университет,  
Екатеринбург, Россия

### GUILDS OF GERMAN BAKERS OF ST PETERSBURG IN THE FIRST HALF OF THE 19<sup>th</sup> CENTURY: CONFLICT RESOLUTION PRACTICES AND EVERYDAY LIFE\*\*

Andrei Keller

Ural Federal University,  
Yekaterinburg, Russia

Referring to materials from the Russian State Historical Archive and the Central State Historical Archive of St Petersburg, this article investigates mechanisms of competition and resolving conflicts between tradesmen in St Petersburg and the level of German masters' adaptation to a new cultural and social environment. It reveals an opportunity to reach a deeper understanding of bread production in the capital over a long period of time. Competitive confrontations between guilds reflect not only the negative aspects of monopolistic tendencies among trade masters, but also the vitality of St Petersburg trades. This manifested itself in constant rivalry among the guilds of Russian and German bread makers,

---

\* Статья подготовлена в рамках реализации государственного задания Министерства науки и высшего образования РФ № FEUZ-2020-0056 «Региональная идентичность России: компаративные историко-филологические исследования».

\*\* *Citation:* Keller, A. (2021). Guilds of German Bakers of St Petersburg in the First Half of the 19<sup>th</sup> Century: Conflict Resolution Practices and Everyday Life. In *Quaestio Rossica*. Vol. 9, № 3. P. 797–812. DOI 10.15826/qr.2021.3.610.

*Цитирование:* Keller A. Guilds of German Bakers of St Petersburg in the First Half of the 19<sup>th</sup> Century: Conflict Resolution Practices and Everyday Life // *Quaestio Rossica*. Vol. 9. 2021. № 3. P. 797–812. DOI 10.15826/qr.2021.3.610 / Келлер А. Практики решения цеховых конфликтов и повседневность немецких булочников Санкт-Петербурга первой половины XIX века // *Quaestio Rossica*. Т. 9. 2021. № 3. С. 797–812. DOI 10.15826/qr.2021.3.610.

confectioners, pretzel bakers, roll makers, and non-guild pastry makers. The intensive competition could increase or decrease due to national, confessional, cultural, and territorial factors. The 1830s and 1840s were the last period of this open competition: after, all such guilds were united into a single organisation. The author provides a periodisation that conditionally reflects the fundamental stages in the development of the guilds: 1721–1785 (their establishment), 1785–1840s (their flourishing), and the 1850s–1870s (unification and standardisation with new regulations). The struggle for the partial monopolisation of market segments in the 1830s and 1840s pointed to the need for clearer structures. The prosperity, entrepreneurship, and influence of German bakers manifested themselves in the black-market sale of a certain type of securities: bakery certificates whose price could reach 12,000 paper roubles. Bread production in St Petersburg can be used as a positive example of an institution that underwent a century-long cycle of modernisation characteristic of an immobile and conservative society. This cycle of modernisation was based on a catch-up model of development and contributed to dynamic innovation (the introduction of mechanical dough mixers from Germany). The author puts forward a hypothesis that the increase in stiff competition pointed to the limits of the market and thus the limits of growth: production volume could no longer grow arbitrarily, which meant that access to guilds became more restricted.

*Keywords:* St Petersburg in the first half of the nineteenth century, Russian and German guilds, German bakers, trade conflicts, everyday life

Исследование механизмов конкуренции и решения конфликтных ситуаций между цеховыми ремесленниками Санкт-Петербурга на примере материалов петербургских архивов РГИА и ЦГИА СПб открывает возможность более глубокого понимания функционирования хлебобулочного производства столицы на протяжении длительного времени, степени адаптации немецких мастеров к новой культурной и социальной среде. В конкурентном противостоянии цехов отражались не только негативные стороны монополистических тенденций цеховых мастеров, но и витальность петербургского ремесла, проявлявшаяся в постоянном соперничестве цеховых мастеров булочного, кондитерского, хлебного, конфетно-пряничного производства, пекарей цехов выборгских кренделей, калачников и нецеховых пирожников. Интенсивная конкуренция могла усиливаться или ослабляться благодаря национальному, конфессиональному, культурному, территориальному факторам. На 1830–1840-е гг. приходится последний период такой открытой конкуренции, прежде чем все эти цехи будут объединены в один сложный. Автор придерживается периодизации, условно отражающей основные этапы развития цехов: 1721–1785 – становление, 1785–1840-е гг. – расцвет, 1850–1870-е гг. – унификация и стандартизация с новыми уставами и объединением цехов. Борьба за частичную монополизацию сегментов рынка в 1830–1840-е гг. указывала на необходимость его более четкой структуризации. Зажиточность, предприимчивость и влияние немецких булочников выражались в предложении на полулегальном рынке своеобразных ценных бумаг – свидетельств на булочные, цена на которые доходила до 12 тыс. руб.

ассигнациями. Хлебобулочную ремесленную промышленность Санкт-Петербурга можно использовать в качестве положительного примера института, преодолевшего 150-летний цикл модернизаций, характерных для имобильных консервативных обществ, основывающихся на догоняющей модели развития, и внесшего свою лепту в становление динамичного инновативного (металлические печи петербургских мастеров, внедрение механических тестомешалок из Германии) перманентно обновляющегося сообщества, основанного на традиции, в котором пропадает необходимость форсированных модернизаций с нерациональным использованием ресурсов. Выдвинута гипотеза, что усиление жесткой конкурентной борьбы указывало на достижение границ рынка, а значит, и границ роста, где объемы производства не могли больше произвольно расти, а допуск в цехи становился все более ограниченным.

*Ключевые слова:* Санкт-Петербург первой половины XIX в., иностранная и российская ремесленные управы, немецкие цехи, немецкие булочники, цеховые конфликты

С началом правления Павла I в 1796 г. и принятием нового Устава цехов в 1799 г. заканчивается относительно спокойное привилегированное положение иностранных цехов Петербурга и начинается время повышенной турбулентности, когда иностранные мастера постепенно теряют абсолютное лидерство на рынке «люксовых» товаров в течение XIX в. С 1798 г. Камеральный департамент городского правления пытается активно изменить безналоговый статус иностранных ремесленников, чтобы уменьшить долговую нагрузку казны. Также по его инициативе появляется новый параграф в Уставе цехов, согласно которому русские и иностранные цехи временно управляются общей ремесленной управой. В 1810 г., уже в рамках компетенций Казенной палаты, вводится налогообложение иностранных ремесленников иностранного подданства, а в 1817 г. им более чем на год даже запрещается вступать в цехи. Несмотря на это, иностранные ремесленники продолжали долгое время оставаться серьезным социальным фактором, который необходимо учитывать при изучении данной проблематики.

### **Хлебобулочное производство в XVIII – начале XIX в.**

В России к началу XVIII в. наблюдалось большое разнообразие хлебобулочных изделий. Уже в предшествующее время мастера хлебного дела в XVI–XVII вв. «делились на хлебников, калачников, пирожников, ситников, саечников, крендельщиков (бараночников), блинников, кисельников и пряничников. Для каждого дня мастера выпекали простой хлеб: сытный, недорогой, заменяющий рабочему люду порой и завтрак, и обед, и ужин» [Шейпак, с. 71]. Ремесло булочника в Германии первоначально включало в себя четыре различных вида: кондитерское (Zuckerbäcker, кондитер), пряничное

(Pfefferkuchenbäcker, Lebkuchen, пряничник), выпечки белого (Los- oder Weißbäcker, Weizenbrot, Brötchen и пр., булочник) и постного, а также черного хлеба (Fast- oder Schwarzbäcker, Roggenbrot, хлебник). Со временем произошла дифференциация булочного ремесла по названным отраслям, характерная также для петербургского ремесла, где наложились русская и западноевропейская традиции хлебопечения, саморепрезентации (шествия цехов) и визуализации (знамена, печати, трости) цеховых ремесленников.

В период становления цехового ремесла в XVIII в. наблюдаются значительные изменения в составе и названиях цехов<sup>1</sup>. В 1724 г. среди массовых цеховых ремесел преобладают русские цехи – пирожный (в основном выходцы из Ярославля, 339), хлебный (68), калачный (160) с общим числом 567 ремесленников [Гайсинович, с. 537]. Согласно ведомости 1766 г., составленной по материалам ревизских сказок 1747 и 1764 гг., прежних больших русских цехов не находим, но уже в трех немецких цехах числилось: в булочном и хлебном – 30 мастеров, по одному мастеру в кондитерном и пряничном цехах, а также один вечноцеховой мастер в русском калачном цехе [Пажитнов, с. 48; ЦГИА СПб. Ф. 221. Оп. 1. Д. 80]. Вероятно, при более поздних переписях русские пирожники, хлебники и калачники не сочли выгодным записываться в цехи, поэтому понятно, что эти цифры не соответствовали фактическому числу всех ремесленников, занятых в хлебобулочном производстве. Ту же картину имеем и со статистикой за 1789/1790 г., приведенной И. Г. Георги. Теперь в двух немецких цехах числилось: в хлебном – 77, в кондитерском – 11 мастеров, причем, помимо последних, имелось значительное число немецких и французских кондитеров «при дворе и у знатных господ». В русском хлебном цехе состояли 9 мастеров, а в «цехе русских кондитчиков с прянишниками» – 13 мастеров, 57 подмастерьев и 65 учеников. В то же время И. Г. Георги делает примечание, что пряничники причисляются к кондитерам, что приведет в XIX в. к множеству противоречий между русскими и немецкими кондитерами, булочниками и пряничниками. Многие не записанные в цех русские пирожники изготавливали простые пироги и маленькие пирожки и пряженцы с самой разнообразной начинкой, представлявшие собой «всеобщую пищу, а часто и единственное кушанье простого человека». Печением пирогов (а также приготовлением пряников) занимались, кроме того, кондитеры, повара и иностранные хлебники. Наконец, пирожным делом занимались бедные люди и вдовы. Среди производителей макарон и вермишели имелось пять нецеховых иностранных мастеров [Георги, с. 198–199]. В итоге мы видим, что к концу века цеховых ремесленников в хлебобулочном производстве оказалось гораздо меньше, чем в его начале, при увеличении населения Петербурга более чем в пять раз, примерно с 40 тыс. (1725) до 219 тыс. чел. (1795).

<sup>1</sup> С самого начала в Петербурге существовали параллельные русские и иностранные цехи [Пажитнов, с. 48].

С принятием нового Устава цехов 1799 г. отдельное существование российских и немецких цехов упраздняется, а «городские, иногородные и иностранные ремесленники одного и того же мастерства» состоят теперь в одном цехе под управлением одной ремесленной управы [Устав, с. 23]. Иными словами, российские и иностранные конфетно-пряничные мастера и кондитеры, а также российские и немецкие булочники были объединены в соответствующие цехи, но в 1804 г. немецкий кондитерский цех смог добиться восстановления своего прежнего статуса, то есть самостоятельного существования [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 95. Л. 73]. Спустя непродолжительное время этот цех начал предъявлять свои требования к конфетно-пряничному цеху, объединявшему в большинстве своем российских мастеров православного вероисповедания. Ранее, в 1794 г., были известны также спорные случаи между немецким и российским булочными цехами, где инициаторами претензий выступали немецкие булочники [Рындзюнский, с. 65]. Надо сказать, что названия «российский цех» и «немецкий цех» не означают однородного национального состава, особенно в первом случае, поскольку в России было множество мастеров иностранного происхождения. Косвенным свидетельством этого может послужить выборка, сделанная с помощью указателя жилищ С. И. Аллера на 1823 г., где находим 33 вечноцеховых булочных мастера ведомства русской ремесленной управы, из них одного русского, и 32 – иностранного происхождения, и 19 временноцеховых, из них восемь русского, и 11 – иностранного происхождения. В немецкой ремесленной управе булочных мастеров иностранного происхождения и, как правило, подданства, насчитывалось 69. В цехе пекарей весового ситного и ржаного хлеба и саечников – 43 мастера, в подавляющем большинстве русского происхождения, а всего 164 мастера [Аллер, с. 535–538].

На видное положение булочного цеха русской ремесленной управы среди других цехов Петербурга указывает цеховое знамя булочников от 1 октября 1884 г., возобновленное к предполагаемому столетию празднования учреждения цехов в 1785 г. Оно, по сравнению со знаменами других цехов, наиболее богато исполнено в золоте имперской и цеховой символики, что должно было подчеркнуть особый статус булочников Петербурга<sup>2</sup>. На лицевой стороне знамени изображены унаследованные из традиции булочных цехов Германии и Прибалтики брецель (*нем. die Brezel*), держащие его слева и справа львы, обрамленные лавровым венком, с надписью золотом вокруг него: «Утвержден 1785 года 21го апреля», три простые дворянские короны с пятью зубцами и императорская корона, в углах – золотые двуглавые орлы с императорскими коронами<sup>3</sup>. На оборотной стороне – черный дву-

<sup>2</sup> По свидетельству бывшего рабочего немецкого булочного цеха начала XX в. Б. Иванова, во время церемонии принятия в него новых членов использовался серебряный кубок, преподнесенный в свое время цеху в подарок Екатериной II [Иванов, с. 8, 11].

<sup>3</sup> Такие отличительные геральдические эмблемы, как дворянская корона, могли закрепляться не только за представителями привилегированного сословия, но и в цеховых организациях ремесленников.

главный орел под тремя императорскими коронами, в углах – золотые императорские короны [Цеховые знамена, с. 94–97]. Коммеморативная традиция булочного цеха, нарушавшая фактическую хронологию его существования по меньшей мере с 1724 г., говорит о важности 1785 г., воспринимавшегося цеховыми мастерами как первый год в их истории, что связано с принятием Ремесленного положения, организацией цехов под руководством общей Ремесленной управы и участием цеховых гласных в Общей городской и Шестигласной думе.

### **Конкуренция булочного и кондитерского цехов в 1830–1840-е гг.**

В конце 1820-х гг. возник очередной сложный перекрестный спор между цехами булочников, выборгских кренделей, конфетно-пряничным и кондитерским. Так, немецкий и русский булочные цехи, объединив свои усилия, боролись за закрытие цеха выборгских кренделей. В 1830 г. петербургский генерал-губернатор граф Эссен поручил Городской думе выяснить, какие изделия могли производить мастера конфетно-пряничного и кондитерского цехов, после чего булочникам и пряничникам было запрещено производить торговлю кондитерскими изделиями [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 95. Л. 53–56].

В 1830-е гг. русский и иностранный булочные цехи небезуспешно пытались расширить ассортимент булочно-кондитерских изделий, благодаря чему захватывали сегменты рынка, принадлежавшие мастерам кондитерского и макаронного цехов. Важную роль при этом играло то, насколько хорошо мастера могли наладить диалог с вышестоящими властями – в магистрате, губернском правлении, канцеляриях военного генерал-губернатора и министра внутренних дел. Еще в 1821 г. кондитеры российского и немецкого цехов требовали для себя «исключительного права на печение конфетов в кофейных домах и для публичной продажи» [РГИА. Ф. 1286. Оп. 3. Д. 276]. Такие инциденты происходили регулярно, что давало повод всем сторонам конфликта надеяться на благоприятный исход дела, тем более что практика изготовления и продажи булочниками кондитерских изделий была давней распространенной традицией.

После вступления в должность в октябре 1841 г. нового министра внутренних дел Л. А. Перовского последний осуществлял усиленный личный контроль за производством продуктов питания и их сбытом в булочных и мелочных лавках. По свидетельству актера Немецкого театра Е. Йермана, «переодевшись, с длинной бородой, он посещал магазины и лавки, покупал сахар, мясо и масло и проверял после закрытия торговли вес продуктов. Иные лавки были закрыты, но все домохозяйки ликовали по поводу неожиданного улучшения мер и весов» [Jerrmann, s. 95]. По свидетельству другого современника, экстравагантный министр, снискавший популярность у населения, «переодевался полициантом, ходил по мелочным и булочным лавкам



и там поверял весы и меры, а уличенных в фальши торговцев предавал строгой ответственности» [Пржецлавский, с. 246].

Оказалось, что некоторые булочники нарушали правила торговли, что повлекло за собой невиданные до этого времени события, а именно закрытие нескольких немецких булочных. Они так взбудоражили петербургское общество, что нашли свое отражение не только в салонных разговорах, но и послужили поводом к написанию П. А. Каратыгиним одного из самых популярных водевилей в истории петербургских театров – «Булочная, или Петербургский немец». Сочиненный в 1840 г., он был впервые поставлен на сцене Александринского театра 26 октября 1843 г. и имел оглушительный успех. У злоупотреблений были две причины: с одной стороны, недобросовестность некоторых немецких булочников, с другой, как сообщалось в 1802 г., «злоупотребления по торговле в лавках и на площадях съестными припасами и другими жизненными потребностями глубоко укоренились под защитою низших полицейских чиновников» [Луппов, Петров, с. 604–605]. Но данный порок ни полицией в 1802 г., ни в 1843 г., когда был создан особый надзорный орган торговой полиции (торговых смотрителей), не был искоренен: «Невзирая, однако же, на меры строгости, слышны многие жалобы на злоупотребления самих торговых смотрителей» [«Россия под надзором», с. 323–324]. Именно в связи с этими событиями появился указ Городской думы 1842 г. «булочным мастерам о неизменении веса французским булкам и прочему хлебу, в таковой же мелочных лавочников» [ЦГИА СПб. Ф. 223. Оп. 1. Д. 418. Л. 6; Д. 514].

Со времен Бориса Годунова, и особенно с формированием «регулярного» государства Петра I, существовала официальная правительственная ценовая политика с помощью введения такс, то есть фиксированных цен на хлебобулочные изделия с точно установленным весом и сортом муки, в рассматриваемое время – согласно докладам приставов частей города. В связи с периодическим ростом цен на муку таксы должны были постоянно регулироваться вплоть до их отмены в 1889 г. По этому вопросу во второй половине 1831 г. канцелярия Санкт-Петербургской городской думы вела переписку с русским и иностранным булочными цехами, а также с русским булочным, саечным, калачным и хлебным цехом «по предмету перемены таксы в печении булочными мастерами хлебов» [Там же. Д. 418. Л. 6]. В 1839 г. российский и немецкий булочный цехи приняли решение самостоятельно повысить цену на сухари с одной копейки до двух, которое подтвердил городской магистрат. Мастера обосновывали такое решение тем, что в это время цены на хлеб в Петербурге были гораздо выше, чем на сухари. Тем не менее, было высказано мнение, что цех нарушил закон, во-первых, проведя собрание цеховых без разрешения ремесленного головы, а во-вторых, потому, что никто, кроме Городской думы, не мог принимать подобные решения. В итоге в июле 1842 г. со стороны губернского правления и генерал-

губернатора Эссена последовала отмена повышенной цены ввиду важности сухарей для обеспечения низших слоев населения наинужнейшим продовольствием [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 79. Л. 1–3].

Возвращаясь к урегулированию спорных вопросов между булочниками и кондитерами, нужно указать на тот факт, что 24 января 1838 г. булочникам удалось добиться принятия со стороны городского магистрата для достижения «мира и согласия» между булочным и кондитерским цехами точного описания ассортимента и ингредиентов в свою пользу, благодаря чему им удалось упрочить свое положение в сегментах рынка, принадлежавших мастерам кондитерского и макаронного цехов [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 95. Л. 30–31]. Борьба за рынок шла с переменным успехом. Русским мастерам, попытавшимся основать «русско-кондитерский цех православных мастеров», ввиду протеста немецкого и российского кондитерских цехов было отказано сенатским указом 1839 г., предписывавшим принять этих мастеров в кондитерский цех без экзамена, что вызвало многолетний спор. Последовали еще два сенатских указа от 28 ноября 1841 г. и 23 августа 1844 г., требовавшие исполнения указа 1839 г. Сами мастера жаловались на препятствия, чинимые российским кондитерским цехом при их вступлении. Этим дело не кончилось, так как мастера российского кондитерского цеха Александр Иванов, Иван Никитин, Алексей Абрамов, Прокофий Афанасьев, Кузьма Иванов и Тарас Воробьев подали 4 октября 1845 г. новое прошение на имя Перовского по поводу неправильно проведенного экзамена, вслед за которым последовал указ Сената от 25 июля 1846 г., предписывавший старшинам русского и немецкого кондитерских цехов принять русских кондитерских мастеров в цех с напоминанием о недопустимости ограничения числа мастеров [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 369. Л. 3, 11–13, 61, 70–71].

Что касается мастеров кондитерско-пряничного цеха, то они не могли составлять конкуренции булочникам и кондитерам ввиду, по их собственному признанию, более низкой квалификации и иного ассортимента традиционных русских сладостей. В производстве продукции для широких слоев населения им не хватало знаний в дистилляции необходимых масел и эссенций, в помоле, мифологии, аллегориях, истории, ваянии, изготовлении моделей фигур, барельефов и горельефов, в химии. Несмотря на это, в 1844 г. Городская дума запретила мастерам кондитерско-пряничного цеха производство конфет после того, как полиция конфисковала у пяти мастеров конфеты, в которых имелись якобы вредные для здоровья ингредиенты. В ответ кондитерские мастера Акакий Стахив, Михай Яковлев, Егор Моисеев и Петр Михайлов подали 18 декабря 1844 г. жалобу Перовскому.

Сложнее обстояло дело с немецкими булочниками, с которыми кондитерский цех вел многолетние тяжбы, добиваясь конфискации товаров, закрытия булочных и штрафов. Дело касалось давней практики булочных мастеров, нанимавших к себе кондитерских подмастерьев для производства шоколада, пирожных и прочего. В резуль-



тате обысков полиции 19 декабря 1844 г. в 3-й и 4-й Адмиралтейских частях и 30 января 1845 г. в Литейной и снова в 3-й Адмиралтейской частях у семи булочников были конфискованы кондитерские изделия и взята подписка о непроизводстве кондитерских изделий [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 95. Л. 84]. Кроме того, кондитеры добились в 1844 г. ограничения числа кофейных домов количеством 56. В марте этого же года 20 цеховых кондитерских мастеров – владельцев кофейных домов, среди которых имелось пять «кофейных ресторанов», добились того, что прочие 36 кондитеров города также должны были получить цеховые свидетельства на свои кофейные дома [Там же. Л. 58, 102].

В прошении на имя министра внутренних дел 13 июля 1844 г. кондитеры жаловались на то, что булочники выпускают конфеты, не разрешенные им к производству. Булочные мастера не согласились с такими действиями и подали жалобу в Сенат, поручивший первому департаменту городского магистрата еще раз проверить жалобы кондитеров. Выяснилось, что претензии иностранных кондитеров были безосновательными, так как в городе существовало естественное разделение мастеров этих цехов на районы, формы продажи, различающийся ассортимент, более низкий ценовой сегмент и социальный состав покупателей, благодаря чему конкуренция между этими цехами была сведена к минимуму и не оказывала большого влияния на благосостояние мастеров. В фешенебельных магазинах и кондитерских иностранных мастеров, находившихся в центре города, состоятельным покупателям продавались конфеты и пирожные стоимостью от 2,5 до 6 руб. ассигнациями за фунт. Помимо булочников, мастера конфетно-пряничного цеха предлагали сладости не более как за 1,2 руб. ассигнациями за фунт в частях города, где проживало в основном мещанское, крестьянское и рабочее население, – в 3-й (после 1865 г. Спасской) и 4-й (после 1865 г. Коломенской) Адмиралтейских частях, отчасти во 2-й Адмиралтейской (после 1865 г. Казанской) части, в Литейной и Московской частях. Здесь продавались сладости широкого ассортимента традиционной русской кухни, простые конфеты из сахара и меда без начинки, пряники с медом или маком и прочее [Там же. Л. 73].

Не прекратились жалобы кондитеров на булочных мастеров и в марте 1845 г., когда 27 чел. из последних были оштрафованы, а их имена пропечатаны в петербургских газетах, хотя речь шла о продуктах, которые находились в их ассортименте параллельно кондитерскому цеху на протяжении последних 50 лет [Там же. Л. 95]. Этот спор продолжился в 1847–1848 гг. [ЦГИА СПб. Ф. 223. Оп. 1. Д. 576. Л. 11]. К 1848 г. булочники показали значительный численный прирост. В булочном цехе ремесленной управы российских цехов насчитывались 41 вечноцеховой и 131 временноцеховой мастер, у последних – 439 подмастерьев и 152 ученика, что составляло 722 чел., или 5,52 чел. в среднем на одну мастерскую. Немецкий булочный цех включал

в 1843–1844 гг. 158 мастеров, 175 подмастерьев и 109 учеников, всего 442, или в среднем 2,79 чел. на одну мастерскую. Всего в русских и немецких булочных цехах насчитывалось 1205 чел. [Копанев, с. 518]. На 480 тыс. чел. населения столицы в 1845 г. приходилось в общей сложности 330 мастеров русского и немецкого булочного цехов с коэффициентом 1 : 1454, что вполне сопоставимо с показателями Берлина, где в 1847 г. на 403,5 тыс. жителей приходилось 260 булочных с коэффициентом 1 : 1552 [Allmann, S. 8].

В 1840-е гг. кондитерский цех добился того, что немецкому булочному цеху с согласия городского магистрата было запрещено открывать новые булочные, хотя цеховое законодательство не ограничивало число мастерских одного ремесла. В цех принимались только мастера, купившие уже имевшуюся булочную. Согласно докладом комиссии барона Ю. Ф. Корфа 1842–1844 гг. по проверке немецких ремесленных цехов, в городе ходили в обращении свидетельства на немецкие булочные, выдаваемые ремесленной управой, стоимость которых доходила до 12 тыс. руб. ассигнациями. Они курсировали как надежные ценные бумаги, принимались в залог и продавались с публичного торга. В ноябре 1844 г. в газете «Санкт-Петербургские ведомости» было помещено объявление Аукционной камеры, из которого следовало, что первый департамент Управы благочиния назначил на первое декабря аукцион двух «билетов» на приобретение немецких булочных Глетчера и Гроссе, желавших погасить свои долги с помощью вырученных средств. Указом Сената от 3 ноября 1845 г. данные свидетельства были объявлены согласно существующему закону недействительными [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 231. Л. 1–16; Д. 92. Л. 25].

Ю. Ф. Корф охарактеризовал немецкие цехи в рапорте министру внутренних дел 10 октября 1842 г. как институты с однозначно монополистскими тенденциями, так как те требовали от мастеров при вступлении в цех от 100 до 400 руб., хотя этот взнос не должен был превышать 10 руб., что говорит о высокой доходности традиционных немецких булочных. В цехах строго наблюдали за тем, чтобы знания и умения претендента на мастерский диплом соответствовали не только российским, но и западноевропейским требованиям. Исполняя дорогую испытательную работу – «шедевр», мастер мог легко разориться, а строгие требования во время экзамена еще больше усложняли получение мастерского диплома, что ни в коей мере не умаляет высокого уровня профессиональной подготовки претендентов. Множество тяжб между цехами составляло, по мнению Корфа, существенное препятствие развитию промышленности, а большое число мастеров не имело шансов поступить когда-либо в цех [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 92. Л. 24–25]. Думается, что эти трудности можно было преодолеть при посредничестве правовых и надзорных регуляторов рынка, обычных в современной практике.

В апреле 1849 г. последовала инициатива Ремесленной управы российских цехов объединить цехи «русско-булочный, немецко-

булочный и булочный мелочных лавочников», что и было осуществлено, а сложный пряничный цех, состоявший из пряничного и пастильного мастерства, получил свои обряды [ЦГИА СПб. Ф. 223. Оп 1. Д. 658. Л. 1, 70 об., 73; Обряды для С. Петербургского пряничного цеха; Цеховые знамена, с. 95]. Можно предположить, что после составления и опубликования обрядов Санкт-петербургских булочного, кондитерского и пряничного цехов в 1850 г., в которых были точно прописаны разрешенные к производству продукты, поводов к спорам между кондитерами, булочниками и пряничниками стало значительно меньше. Позже пряничный цех был объединен с кондитерским. Дальнейшие слияния последовали в 1870-е гг. Если в 1872 гг. сложные цехи – булочный (булочное, саечное, калачное, пирожное, макаронное, хлебо-ситное, Выборгско-булочное дело) и кондитерский (квасное, кондитерское, пряничное и пастильное дело) еще существовали раздельно, то в 1876 г. они уже были объединены в кондитерско-булочном цехе (булочное, саечное, калачное, пирожное, макаронное, хлебо-ситное, Выборгско-булочное, кондитерское, пряничное, пастильное, квасное, кухмистерское, официантское, колбасное и горчичное дело) [Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1872 год, с. 19; Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1876 год, с. 18].

Процесс объединения цехов схожих ремесел мог привести в перспективе к их логической трансформации в современные профессиональные организации, но предложения некоторых цеховых старшин по реформированию цехов не были реализованы из-за упорного сопротивления консервативно настроенной части русского правительства. Тем временем промышленная революция и индустриализация кардинально меняли производственные практики и сегментирование рынка. Ремесло булочников и хлебопеков претерпело во второй половине XIX в. в связи с механизацией значительные изменения. В 1850 г. Иван Паллизен приобрел патент на шесть лет на изобретенную им металлическую паровую печь, повышавшую производительность в несколько раз, при этом хлебобулочные изделия не теряли в качестве. С ее помощью десять пекарей могли выпечь за один день хлеба на 2,5 тыс. чел. [РГИА. Ф. 1287. Оп. 37. Д. 892]. В 1858 г. мастер Кронштадтского булочного цеха Кинор подал заявление на получение трехлетней привилегии на машину для печения хлеба и корабельных сухарей [РГИА. Ф. 1287. Оп. 6. Д. 1441]. Примером инновативного производства являлась пекарня цехового мастера Шефера – первого пекаря в Петербурге и в России, специализировавшегося на изготовлении особых сортов хлеба по собственным рецептам. Его продукция сбывалась по всей России и за рубежом. В связи с ремесленной выставкой 1899 г. отмечалось, что хлеб Шефера может применяться в медицинских целях для лечения больных диабетом и при желудочно-кишечных заболеваниях [Описание С.-Петербургской ремесленной выставки, с. 12–14, 212–215]. В Западной Европе такие сорта хлеба уже выпускались с 1880-х гг. Во второй половине XIX в. уже не наблюдалось такого явного доми-

нирования иностранных ремесленников, а значительное укрупнение мастерских по производству хлебобулочных изделий происходило уже независимо от национальности российских производителей. Так, предприятие И. Г. Савинова, включавшее 40 подмастерьев и 10 учеников, производило в 1885 г. товара на 140 тыс. руб. в год. Аналогичное производство Ф. Р. Леонова с 26 подмастерьями и 15 учениками производило продукции на 150 тыс. руб. в год [Отчет о С.-Петербургской ремесленной выставке, с. 48–49].

За период с 1866 по 1872 г. булочный цех вырос с 2047 до 2831 чел. об. п., и кондитерский – с 704 до 887 чел. об. п. Если рассматривать вечно- и временноцеховых мастеров булочного цеха отдельно, то у первых в 1866 г. на одного мастера приходилось в среднем 4 занятых, у вторых – по 1,8 занятых. При общем соотношении 725 вечно- и временноцеховых мастеров к 1322 подмастерьям и ученикам получаем в среднем также 1,8 сотрудника. С 1876 по 1889 г. количество мастеров в объединенном кондитерско-булочном цехе выросло у вечноцеховых с 97 до 197 чел. об. п. (более чем в два раза), и у временноцеховых – незначительно, с 1639 до 1718 об. п. Рост числа подмастерьев за тот же период времени составил, соответственно, с 360 до 570 и с 2673 до 3227 чел. об. п., а также учеников у временноцеховых мастеров с 551 до 642 чел. м. п. Таким образом, произошло приблизительное уравнивание средней величины булочной, когда она уменьшилась к 1889 г. с 4 до 2,8 сотрудника у вечноцеховых и выросла с 1,8 до 2,3 у временноцеховых мастеров. В целом средняя величина мастерской увеличилась с 1866 по 1889 г., соответственно, с 1,8 до 2,8 или с 2,8 до 3,8 чел., если прибавить сюда по одному мастеру. Общий рост хлебобулочной отрасли в этот период с 2751 до 6354 чел. составил 231 % [Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1866 год, с. 44; Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1872 год, с. 19; Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1876 год, с. 18; Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1889 год, с. 8].

Таким образом, с резким ростом крупной промышленности Петербурга кондитерско-булочный цех, как и все цеховое ремесло, переживал глубокую трансформацию, но не прекращал своего роста. Мастера старались приспособиться к изменившимся условиям и найти свою нишу. Ожидаемого окончательного вытеснения сравнительно небольших булочных и пекарен со стороны крупных хлебопекарен, например, пекарни Филиппова, использовавших паровые машины, не произошло, хотя они и существовали в более сложных условиях.

Конкретизируя общее описание жизни петербургских цехов, приведем в пример одну из самых успешных династий немецких булочников столицы, к которым принадлежала семья Георга Вебера, приехавшего в Петербург в 1806 г. из Касселя и имевшего типичную для многих его коллег биографию. Булочный мастер Георг Вебер происходил из семьи потомственного булочника из г. Вильдунгена в Германии. Его булочная находилась на Офицерской улице недалеко

от Театральной площади. В 1812 г. к нему на работу устроился подмастерьем сын мельника, прошедший обучение булочному ремеслу в Эрфурте, Иоганн Георг Кениг. По принятой традиции, в 1817 г. подмастерье женился на старшей дочери Вебера Гертруде-Элизабет, переехавшей к отцу в Петербург с тремя другими сестрами в 1814 г. Кениг приобрел у тестя в рассрочку одну из булочных мастерских на Васильевском острове за 3,5 тыс. руб., что по тем временам было значительной суммой, которую мог заплатить очень состоятельный мастер [Репина]. Сын последнего Леопольд стал впоследствии известным сахарозаводчиком – «сахарным королем» Петербурга [Ерофеев]. В 1822 г. к Георгу приезжают его племянники, сыновья его брата Конрада, также булочника, Мориц и Фридрих Сигизмунд (Федор Кондратьевич) Веберы. Получив в 1829 г. диплом мастера-булочника, Фридрих основал собственную булочную-кондитерскую, удостоившись впоследствии почетного звания поставщика двора его императорского величества [Блинцов, с. 52–54].

В заключение можно сказать, что степень адаптации немецких булочников могла быть самой разной – от поверхностного соприкосновения с иными этносоциальными группами до их глубокой интеграции посредством заключения смешанных браков и перехода в православие. Об актуальности проблематики традиционного изготовления хлебобулочных изделий напоминает борьба с пандемией COVID-19: в 2020 г. французские ученые выявили взаимосвязь индустриализации отраслей пищевой промышленности, начавшейся во второй половине XIX в., с ослаблением иммунного ответа у населения. По словам исследователей, проанализировавших 31 штамм промышленных дрожжей и 198 их штаммов в традиционных ремесленных хлебопекарнях, они выяснили, что в последних сохранились дрожжевые культуры, отличающиеся от манипулированных промышленных дрожжей своей полноценной природой. Это значит, что традиционные методы выпечки хлеба ежедневно и ежечасно помогают защитить генетическое разнообразие, сохраняя здоровье людей и повышая их иммунную защиту [Bigeu, Segond et al.]. Не случайно 3200 различных сортов хлеба, официально зарегистрированных в Германии, объявлены ЮНЕСКО нематериальным культурным наследием человечества.

### Список литературы

- Аллер С. И. Указатель жилищ и зданий в Санктпетербурге, или Адресная книга. СПб. : Тип. Департамента народного просвещения, 1822. XVI, 663 с.
- Блинцов А. Хорошие дрожжи. Петербургский булочник Фридрих Сигизмунд Вебер // Фонтанка : культ.-ист. альм. 2013. № 14. С. 52–56.
- Гайсинович А. И. Цехи в России в XVIII в. // Изв. Акад. наук СССР. Сер. 7. 1931. № 5. С. 523–568.
- Георги И. [Г.] Описание российско-императорского столичного города Санкт-Петербурга и достопамятностей в окрестностях оного, с планом / вступ. ст. Ю. М. Пирютко. СПб. : Лига, 1996. 528 с.

Ерофеев А. «Сладкий» переулочек // Администрация Санкт-Петербурга : [официальный сайт]. URL: [https://www.gov.spb.ru/gov/terr/reg\\_viborg/news/160574/](https://www.gov.spb.ru/gov/terr/reg_viborg/news/160574/) (дата обращения: 29.12.2020).

Иванов Б. Профессиональное движение рабочих хлебо-пекарно-кондитерского производства Петрограда и губернии (с 1903–1917 год) : С очерком положения рабочих и производства до 900-х годов и основания Всероссийского союза пищевиков. М. : Гос. изд-во, 1920. 172 с.

Копанев А. И. Население Петербурга от конца XVIII в. до 1861 г. // Очерки истории Ленинграда : в 7 т. М. ; Л. : Изд-во Акад. наук СССР, 1955. Т. 1. С. 506–549.

Луппов С. П., Петров Н. Н. Городское управление и городское хозяйство Петербурга от конца XVIII в. до 1861 г. // Очерки истории Ленинграда : в 7 т. М. ; Л. : Изд-во Акад. наук СССР, 1955. Т. 1. С. 601–629.

Обряды для С.-Петербургского пряничного цеха / сост. в 1850 г. СПб. : Тип. при канцелярии СПб. воен. генерал-губернатора, 1850. 12 с.

Описание С.-Петербургской ремесленной выставки 1899 года. СПб. : [Б. и.], 1900. II, 98, 215 с.

Отчет о С.-Петербургской ремесленной выставке 1885 года. СПб. : [Б. и.], 1885. 108 с.

Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1866 год. СПб. : Тип. Юлия Виганда, 1867. 49 с.

Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1872 год. СПб. : Тип. Юлия Виганда, 1873. 78 с.

Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1876 год. СПб. : Тип. Юлия Виганда, 1877. 94 с.

Отчет С.-Петербургской ремесленной управы за 1889 год. СПб. : Тип. Д. И. Иванова, 1890. 167 с.

Пажитнов К. А. Проблема ремесленных цехов в законодательстве русского абсолютизма. М. : Изд-во Акад. наук СССР, 1952. 207 с.

Пржецлавский О. А. Воспоминания // Поляки в Петербурге в первой половине XIX в. / сост. А. И. Федута. М. : Новое лит. обозрение, 2010. С. 29–290.

Репина А. В. Немецкие булочники в Санкт-Петербурге // Немцы в России : Петербургские немцы = Die Deutschen in Russland : Petersburgische deutsche : сб. ст. / отв. ред. Г. И. Смагина. СПб. : Дмитрий Буланин, 1999. С. 197–204.

РГИА. Ф. 1287. Оп. 6. Д. 1441; Ф. 1287. Оп. 37. Д. 79, 92, 95, 231, 369, 892.

«Россия под надзором»: отчеты III отделения 1827–1869 : [сб. док.] / сост. М. Сидоров, Е. Щербакова. М. : Рос. фонд культуры : Рос. архив, 2006. 706 с.

Рындзюнский П. Г. Мелкая промышленность: ремесло и мелкотоварное производство // Очерки экономической истории России первой половины XIX века : сб. ст. / под ред. М. К. Рожковой. М. : Соцэкгиз, 1959. С. 62–117.

Устав цехов : часть первая : [Утвержден: г. Гатчина. Ноября в 12 день 1799 года] / сост. Н. П. Резановым. [СПб.] : [Сенат. тип.], [1799]. 35 с.

ЦГИА СПб. Ф. 221. Оп. 1. Д. 80; Ф. 223. Оп. 1. Д. 418, 514, 576, 658.

Цеховые знамена ремесленных цехов Санкт-Петербурга конца XVIII века из собрания Государственного музея истории Санкт-Петербурга : альбом-каталог / авт.-сост. С. И. Кузнецова. СПб. : ГМИ СПб., 2019. 181 с.

Шейнак А. А. История науки и техники : Материалы и технологии : учеб. пособие : в 2 ч. 2-е изд., с изм. и доп. М. : МГИУ, 2007. Ч. 1. 274 с.

Allmann O. Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditor-Bewegung : 2 Bd. Hamburg : O. Allmann, 1910. Bd. 2. 512 S.

Bigey F., Segond D. et al. Evidence for Two Main Domestication Trajectories in *Saccharomyces cerevisiae* Linked to Distinct Bread-Making Processes // Current Biology. Vol. 31. 2021. Iss. 4. P. 722–732.e5. DOI 10.1016/j.cub.2020.11.016.

Jerrmann E. Unpolitische Bilder aus St. Petersburg. Berlin : Allg. Deutsch. Verl.-Anst., 1851. 282 S.



## References

- Aller, S. I. (1822). *Ukazatel' zhilishch i zdaniy v Sanktpeterburge, ili Adresnaya kniga* [Index of Dwellings and Buildings in St Petersburg, or an Address Book]. St Petersburg, Tipografiya Departamenta narodnogo prosveshcheniya. XVI, 663 p.
- Allmann, O. (1910). *Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditor-Bewegung*. 2 Bd. Hamburg, O. Allmann. Bd. 2. 512 S.
- Bigey, F., Segond, D. et al. (2021). Evidence for Two Main Domestication Trajectories in *Saccharomyces cerevisiae* Linked to Distinct Bread-Making Processes. In *Current Biology*. Vol. 31. Iss. 4, pp. 722–732.e5. DOI 10.1016/j.cub.2020.11.016.
- Blintsov, A. (2013). Khoroshie drozhzhi. Peterburgskii bulochnik Fridrikh Sigizmund Veber. In *Fontanka. Kul'turno-istoricheskii al'manakh*. No. 14, pp. 52–56.
- Erofeev, A. (N. d.). "Sladkii" pereulok ["Sweet" Lane]. In *Administratsiya Sankt-Peterburga* [official website]. URL: [https://www.gov.spb.ru/gov/terr/reg\\_viborg/news/160574/](https://www.gov.spb.ru/gov/terr/reg_viborg/news/160574/) (accessed: 29.12.2020).
- Gaisinovich, A. I. (1931). Tsekhi v Rossii v XVIII v. [Guilds in 18<sup>th</sup>-Century Russia]. In *Izvestiya Akademii nauk SSSR. Seriya 7*. No. 5, pp. 523–568.
- Georgi, I. [G.] (1996). *Opisanie rossiisko-imperatorskogo stolichnogo goroda Sankt-Peterburga i dostopamyatnostei v okrestnostyakh onogo, s planom* [A Description of the Imperial Russian Capital of St Petersburg and Monuments in the Vicinity thereof, with a Plan] / preface by Yu. M. Piryutko. St Petersburg, Liga. 528 p.
- Ivanov, B. (1920). Professional'noe dvizhenie rabochikh khlebo-pekarno-konditerskogo proizvodstva Petrograda i gubernii (s 1903–1917 god). S ocherkom polozheniya rabochikh i proizvodstva do 900-kh godov i osnovaniya Vserossiiskogo soyuza pishchevikov [The Professional Workers Movement in the Bread Production and Confectionery Industry of Petrograd and the Province (1903–1917). With an Outline of the Situation of Workers and Production until the 1900s and the Founding of the All-Russian Union of the Food Industry]. Moscow, Gosudarstvennoe izdatel'stvo. 172 p.
- Jermann, E. (1851). *Unpolitische Bilder aus St Petersburg*. Berlin, Allg. Deutsch. Verl.-Anst. 282 S.
- Kopanev, A. I. (1955). Naselenie Peterburga ot kontsa XVIII v. do 1861 g. [The Population of St Petersburg from the End of the 18<sup>th</sup> Century until 1861]. In *Ocherki istorii Leningrada v 7 t.* Moscow, Leningrad, Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR. Vol. 1, pp. 506–549.
- Kuznetsova, S. I. (Ed.). (2019). *Tsekhovye znamena remeslennykh tsekhov Sankt-Peterburga kontsa XVIII veka iz sobraniya Gosudarstvennogo muzeya istorii Sankt-Peterburga. Al'bom-katalog* [Guild Banners of the Craft Guilds of St Petersburg at the End of the 18<sup>th</sup> Century from the Collection of the State Museum of the History of St Petersburg. Catalogue Album]. St Petersburg, Gosudarstvennyi muzei istorii Sankt-Peterburga. 181 p.
- Lupпов, S. P., Petrov, N. N. (1955). Gorodskoe upravlenie i gorodskoe khozyaistvo Peterburga ot kontsa XVIII v. do 1861 g. [The Municipal Management and Municipal Economy of St Petersburg from the End of the 18<sup>th</sup> Century until 1861]. In *Ocherki istorii Leningrada v 7 t.* Moscow, Leningrad, Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR. Vol. 1, pp. 601–629.
- Obryady dlya S.-Peterburgskogo pryanichnogo tsekha* [Rites for the St Petersburg Gingerbread Workshop]. (1850). St Petersburg, Tipografiya pri kantselyarii Sankt-Peterburgskogo voennogo general-gubernatora. 12 p.
- Opisanie S.-Peterburgskoi remeslennoi vystavki 1899 goda* [Description of the Craft Exhibition in St Petersburg in 1899]. (1900). St Petersburg, S. n. II, 98, 215 p.
- Otchet o S.-Peterburgskoi remeslennoi vystavke 1885 goda* [Report on the St Petersburg Craft Exhibition in 1885]. (1885). St Petersburg, S. n. 108 p.
- Otchet S.-Peterburgskoi remeslennoi upravy za 1866 god* [Report of the St Petersburg Crafts Council for 1866]. (1867). St Petersburg, Tipografiya Yuliya Viganda. 49 p.
- Otchet S.-Peterburgskoi remeslennoi upravy za 1872 god* [Report of the St Petersburg Crafts Council for 1872]. (1873). St Petersburg, Tipografiya Yuliya Viganda. 78 p.
- Otchet S.-Peterburgskoi remeslennoi upravy za 1876 god* [Report of the St Petersburg Crafts Council for 1876]. (1877). St Petersburg, Tipografiya Yuliya Viganda. 94 p.

*Otchet S.-Peterburgskoi remeslennoi upravly za 1889 god* [Report of the St Petersburg Crafts Council for 1889]. (1890). St Petersburg, Tipografiya D. I. Ivanova. 167 p.

Pazhitnov, K. A. (1952). *Problema remeslennykh tsekhov v zakonodatel'stve russkogo absol'yutizma* [The Problem of Craft Guilds in the Legislation of Russian Absolutism]. Moscow, Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR. 207 p.

Przhetslavskii, O. A. (2010). Vospominaniya [Memories]. In Feduta, A. I. (Ed.). *Polyaki v Peterburge v pervoi polovine XIX v.* Moscow, Novoe literaturnoe obozrenie, pp. 29–290.

Repina, A. V. (1999). Nemetskie bulochniki v Sankt-Peterburge [German Bakers in St Petersburg]. In Samgina, G. I. (Ed.). *Nemtsy v Rossii. Peterburgskie nemtsy = Die Deutschen in Russland: Petersburger Deutsche. Sbornik statei.* St Petersburg, Dmitrii Bulanin, pp. 197–204.

Rezanov, N. P. (Ed.). (1799). *Ustav tsekhov. Chast' pervaya. Utverzhden: g. Gatchina. Noyabrya v 12 den' 1799 goda* [Guilds Charter. Part 1. Approved: Gatchina. Nov. 12, 1799]. [St Petersburg], [Senatskaya tipografiya]. 35 p.

RGIA [The Russian State Historical Archive]. Stock 1287. List 6. Dos. 1441; Stock 1287. List 37. Dos. 79, 92, 95, 231, 369, 892.

Ryndzyunskii, P. G. (1959). Melkaya promyshlennost': remeslo i melkotovarnoe proizvodstvo [Small Industry: Crafts and Small-Scale Production]. In Rozhkova, M. K. (Ed.). *Ocherki ekonomicheskoi istorii Rossii pervoi poloviny XIX veka. Sbornik statei.* Moscow, Sotsekgiz, pp. 62–117.

Sheipak, A. A. (2007). *Istoriya nauki i tekhniki. Materialy i tekhnologii. Uchebnoe posobie v 2 ch.* [A History of Science and Technology. Materials and Technologies. A Textbook. 2 Parts]. 2<sup>nd</sup> Ed., add. Moscow, Moskovskii gosudarstvennyi industrial'nyi universitet. Part 1. 274 p.

Sidorov, M., Shcherbakova, E. (Eds.). (2006). “Rossiya pod nadzorom”: otchety III otdeleniya 1827–1869. *Sbornik dokumentov* [“Russia under Surveillance”. Reports of the 3<sup>rd</sup> Department for 1827–1869. Collection of Documents]. Moscow, Rossiiskii fond kul'tury, Rossiiskii arkhiv. 706 p.

TsGIA SPb [Central State Historical Archive of St Petersburg]. Stock 221. List 1. Dos. 80; Stock 223. List 1. Dos. 418, 514, 576, 658.

*The article was submitted on 26.01.2021*